



EKC60154

---

## Electrolux ønsker dig tillykke med dit nye komfur

Kære kunde!

Det er vigtigt, at du lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning omhyggeligt og vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med



. Det er tekst med advarsler, der skal forhindre skader på personer eller genstande.

Gem brugsanvisningen. Den er god at have ved hånden, hvis der opstår tvivl, og den skal følge med komfuret, hvis det overdrages til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget således, at du kan bruge den som opslagsbog. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af dit nye produkt. Derefter følger en kort introduktion om, hvad du skal gøre, inden du anvender komfuret første gang. Afsnittet "Anvendelse" beskriver, hvordan du anvender komfuret i hverdagen. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver dig oplysninger om både den daglige og den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Hvis der skulle opstå problemer ved anvendelsen af komfuret, kan du slå op i afsnittet "Problemer og løsninger", der indeholder anvisninger på, hvordan du selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. I brugsanvisningens afsnit om "Service" findes der henvisninger til dit nærmeste servicecenter.

God fornøjelse!

 **Electrolux**

---

# Indhold

Sikkerhed .....	4
Installation .....	6
<i>Ændring af soklens højde</i> .....	6
<i>Niveaujustering</i> .....	7
<i>Tippesikringen</i> .....	8
<i>Eltilslutning</i> .....	9
Sikkerhedsfunktioner .....	10
<i>Funktionslåsen</i> .....	10
<i>Køleventilator</i> .....	10
<i>Ovnlagens børnesikring</i> .....	11
Produktbeskrivelse .....	12
<i>Komfuret</i> .....	12
<i>Ovn</i> .....	12
<i>Brænd ovnen ren</i> .....	13
Sådan anvendes den glaskeramiske plade .....	14
<i>Kogezonerne</i> .....	15
Sådan anvendes ovnen .....	18
<i>Udtrækelige bagepladeskinner</i> .....	18
<i>Korttidstimer og stegetermometer</i> .....	21
<i>Bagetabel</i> .....	29
<i>Stegetabell</i> .....	30
<i>Bagetabel (Udtrækelige bagepladeskinner)</i> .....	31
<i>Stegetabell (Udtrækelige bagepladeskinner)</i> .....	32
Rengøring og vedligeholdelse .....	33
<i>Rengøring af komfuret</i> .....	33
<i>Rengøring af overpladen</i> .....	33
<i>Sådan rengør du ovnen</i> .....	35
Tekniske data .....	43
Fejl og mangler / Afhjælpningsret .....	44
Service .....	46
Praktiske råd og tips .....	47
Problemer og løsninger .....	49
Bortskaffelse .....	50

---

# Sikkerhed

Der sker hele tiden en udvikling inden for komfurer. Du kan ikke altid anvende dit nye komfur på samme måde som det gamle. Læs derfor omhyggeligt anvisningerne og lær dit nye komfur og dets funktioner at kende. Komfuret er beregnet til normal anvendelse i en husholdning. Du er velkommen til at kontakte os, hvis du har nogle bemærkninger eller spørgsmål vedrørende komfuret og dets anvendelse. I afsnittet om ”Service” finder du telefonnummer og adresse.



Tekst med en ADVARSELSTREKANT handler om sikkerhed. LÆS DISSE TEKSTER EKSTRA GRUNDIGT, så du ikke tilføjer dig selv, andre eller komfuret skader.

---

## Udpakning

Kontrollér, at komfuret er fejlfrit og ubeskadiget. Eventuelle transportskader fra en transport, som De ikke selv har foretaget, skal senest 1 uge efter modtagelsen anmeldes til Deres forhandler.

Emballagen kan genanvendes.

Aflever den til genbrug. Spørg evt. teknisk forvaltning i kommunen

Husk at fjerne emballagen fra ovnen, inden den anvendes.

## Installation

Reparationer af komfuret må kun udføres af UDDANNEDE TEKNIKERE. Hvis arbejdet udføres af lægmand, kan komfuret blive ødelagt, eller det kan blive til fare for personer og/eller ting.

For komfurer med stik: Sørg for, at stikket er sat rigtigt i stikkontakten.

Komfuret er tungt. Kanter og hjørner, som du normalt ikke kommer i kontakt med, kan være skarpe. Brug handsker, når komfuret skal flyttes.

TIPPESIKRINGEN skal være monteret for at undgå, at komfuret tipper ved unormal belastning.

## Børn og komfurer

Børn er af naturen nysgerrige og interesserede i det meste, også komfurer. For en sikkerheds skyld vil vi understrege nogle ting, du bør tænke på, hvis du har børn eller besøg af børn.

Der skal være mindst 40 cm afstillingssplads på begge sider af komfuret.

Hvis der hører en SKÆRM TIL OVERP-LADEN til dit komfur, skal den være monteret. LÅGENS BØRNESIKRING skal også være aktiveret.

Lad ikke børn anvendeskraberen. Lad gerne børnene hjælpe til ved komfuret, men lær dem, at kogegrejet, glaskeramikpladen og ovnen bliver meget varme og fortsat vil være varme i et stykke tid efter anvendelsen. BERØRING KAN GIVE BRANDSKADER.

## Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Der kan trænge væske ned til spændingsførende dele, hvis gryderne koger over eller ved rengøring. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt kundeservice for at aftale reparation.

Læg ikke aluminiumsfolie, plast o.l. på den glaskeramiske plade. Hvis der ved

---

et uheld bliver tændt for en kogezone, kan papiret eller plastikken brænde eller smelte.

Der skal altid være nogen til stede, når der friturekoges, smeltes fedt, paraffin eller andet letantændeligt. I tilfælde af brand stilles komfurets

knapper på 0, og der slukkes for emhætten. KVÆL ILDEN MED ET LÅG, anvendt aldrig vand.

Stå aldrig på den glaskeramiske plade.

Kontroller, at der er slukket for komfuret, når det ikke anvendes, og at alle knapper står på nul.

Advarsel! Der må ikke anvendes alkohol og lignende i ovnen, da der derved kan dannes eksplosive gasser, som kan forårsage brand eller eksplosion.

Anvendelse på overpladen skal ske med den største forsigtighed. For eksempel kan flambering med cognac eller anden alkohol medføre, at fedtresten i emhætten antændes, så der opstår en alvorlig brand. Flamme og brændende fedtstænk kan forårsage personskader.

Magasinskuffen må ikke bruges til opbevaring af kemikalier eller rengøringsmidler.

## Rengøring


Den glaskeramiske plade og ovnen skal holdes rene. Fedt og rester øser meget ved opvarmning og kan i værste fald forårsage brand.

Sukker og rester med højt sukkerindhold som f.eks. marmelade samt smeltet plastik og folie skal fjernes umiddelbart (og helst mens pladen stadig er varm) for at undgå skader på pladen. Vær forsigtig, barberbladet er meget skarpt.

## Vedligeholdelse og service

Stil alle knapper på nul, inden ovnens pære skiftes. Der skal være slukket for strømmen, inden pæren udskiftes. Hvis komfuret har en ledning, skal den være taget ud. På andre komfurer afbrydes strømmen med den flerpolede afbryder. Service og reparationer skal udføres på et værksted, der er godkendt af leverandøren. Anvend kun originale reservedele.

## Bortskaffelse og genindvinding

Symbolet  på produktet eller emballagen angiver, at produktet ikke må håndteres som husholdningsaffald. I stedet skal det indleveres på et opsamlingssted til genindvinding af elektriske og elektroniske komponenter.

Når du sikrer dig, at produktet håndteres på korrekt vis, er du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljø og helbred, der kan opstå, hvis produktet bortskaffes som almindeligt affald.

Hvis du har brug for yderligere oplysninger, bør du kontakte de lokale myndigheder, renovationsvæsenet eller den butik, hvor du købte varen.

# Installation



Reparationer af komfuret må kun udføres af UDDANNEDE TEKNIKERE. Komfuret er tungt. Kanter og hjørner, som du normalt ikke kommer i kontakt med, kan være skarpe. ANVEND HANDSKER ved flytning af komfuret.

Ved leveringen er komfuret justeret til en skabshøjde på 900 mm. Du kan ændre højden, så komfuret passer til en stolehøjde på 848 mm op til 933 mm.

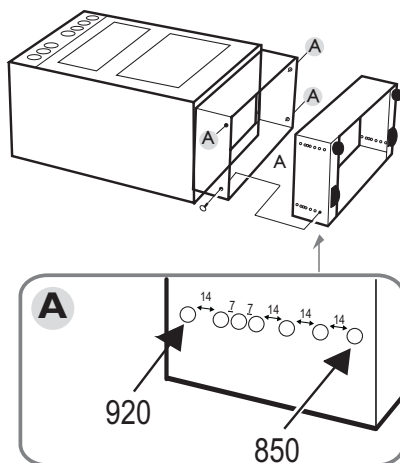
Der skal være afstillingsplads på begge sider (se om Sikkerhed).

Sørg for, at komfurets kabel ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes.

## Ændring af soklens højde

Hvis du vil ændre højden, skal du først læse nedenstående punkter, inden du begynder.

- 1 Læg forsigtigt komfuret ned (SE TEGNING). Anvend f.eks. frigolit fra emballagen som beskyttelse mellem gulvet og komfuret. Sørg for at lægge et beskyttende underlag under komfurets nederste, bageste hjørner for at beskytte gulvet.
- 2 Skru skruerne A UD (4 STK., SE TEGNING). Hvis du kun vil ændre højden, skal du trække den indvendige sokkel en lille smule ud. Træk i de konsoller, hvorpå der er monteret hjul og ben. OBS! Vær forsigtig. Der er skarpe kanter på komfurets underside.
- 3 Skru igen skruerne A i et af hullerne for at få en skabshøjde på mellem 850 og 920 mm. Afstanden mellem hullerne varierer mellem 7 og 14 mm (SE TEGNING A).

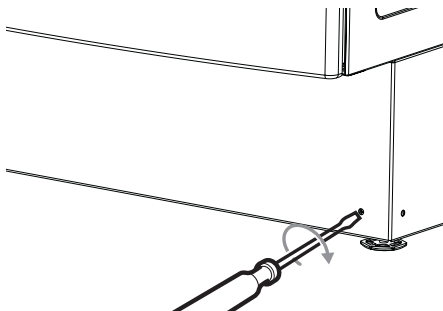


- 
- 4 Rejs komfuret op og slut det til strømforsyningen. Skub komfuret ind på plads og juster niveauet, inden du monterer sikkerhedsudstyret.

## Niveaujustering

Komfuret skal stå plant, for at f.eks. fedtstøffet kan fordele sig jævnt i panden. Anbring et vaterpas eller en stegepande med vand på pladen, når du vil kontrollere, om komfuret står plant.

Hvis det er nødvendigt, kan du justere komfurets hjul og ben 15 mm fra forsiden af soklen. Brug en kanalmejsel til at justere de bageste hjul og en polygriptang til de forreste ben.



# Tippesikringen



Tippesikringen skal være monteret for at hindre komfuret i at tippe ved unormal belastning.

Tippesikringen fungerer kun, når komfuret er skubbet ind på plads.

Inden du monterer tippesikringen, skal du sørge for, at komfuret er blevet justeret til det rette niveau.

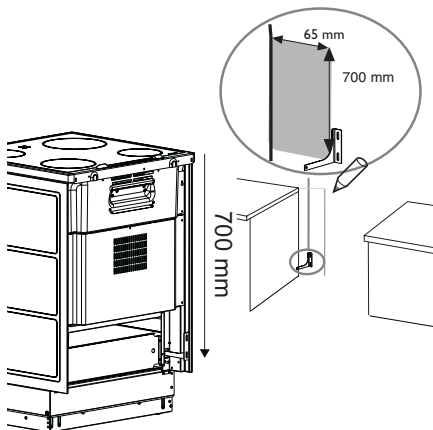
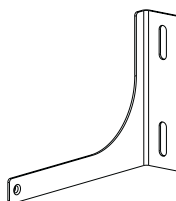
## SÅDAN MONTERER DU TIPPESIKRINGEN PÅ KOMFURET:

- 1 Tegn en linje på væggen fra overpladens kant og ned til gulvet (SE TEGNING).
- 2 Tippesikringen skal monteres i venstre side. Mål ud, hvor tippesikringen skal placeres, 700 mm fra overpladens kant og 65 mm fra væg/skab, og skru den fast i massivt materiale eller egnet forstærkning.

**Sørg for, at overfladen bag komfuret er plan. Hvis der er fliser eller en liste bagved overpladens kant, skal der være en tilsvarende afstand mellem tippesikringen og væggen. Det er vigtigt for at sikre, at tippesikringen går korrekt i indgreb i komfuret og dermed fungerer efter hensigten.**

OBS! Hvis afstanden mellem skabene er større end komfurets bredde, skal afstanden i siden justeres, hvis du ønsker at centrere komfuret.

- 3 Hvis du har justeret afstanden, skal du huske at få tippesikringen ind i hullet på komfurets bagside, når du skubber komfuret ind.





---

## Eltilslutning



Reparationer af komfuret må kun udføres af UDDANNEDE TEKNIKERE. Hvis arbejdet udføres af lægmand, kan komfuret blive ødelagt, eller det kan blive til fare for personer og/eller ejendom.

Komfurer, der er forsynet med ledning og stik, skal slutes til en jordet stikkontakt. Effekt og spænding er angivet på typeskiltet (på komfurets højre side). Bag på komfuret findes der et tilslutningsskema.

For komfurer med stik: Sørg for, at stikket er sat rigtigt i stikkontakten.

OBS! Ved fast installation, hvor tilslutningen til strømnettet ikke sker med stik og stikkontakt, skal der monteres en flerpolet afbryder. Dette er et krav, der skal overholdes af hensyn til sikkerheden.

## Sokkeludsmykning

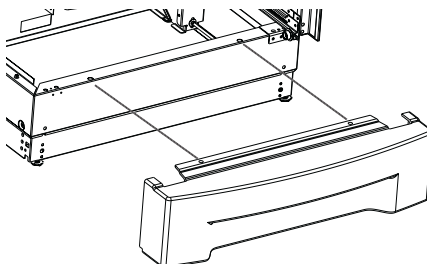


OBS! Vær opmærksom, når du monterer sokkeldekorationen på komfuret. Kanter, som du normalt ikke kommer i kontakt med, kan være skarpe.

OBS! PASSER KUN TIL KOMFURER MED EN HØJDE PÅ 900 MM.

Fjern beskyttelsesfilmen inden montering af sokkeldekorationen.

- 1 Tag magasinskuffen ud af komfuret, løft den skråt opad, og træk skuffen helt ud.
- 2 Monter sokkeldekorationen ved at trykke den fast på sokkelen (der er ikke behov for værktøj, da den klikker på plads).
- 3 Sæt magasinskuffen i igen.



---

# Sikkerhedsfunktioner

## Funktionslåsen

Funktionslåsen er en integreret del af ovnens funktionsknapper.

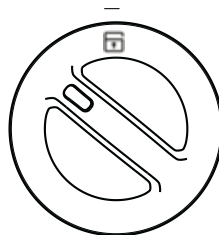
OBS! Strømforsyningen til komfuret er ikke afbrudt.

LÅS KOMFURET SÅLEDES (SE TEGNINGEN):

Drej funktionsknappen mod uret til .

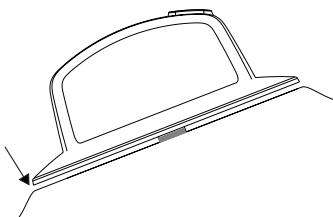
Knappen springer sig ca. 2 mm ud.

**I denne stilling fungerer hverken koge-  
zoner eller ovn.**



SÅDAN LÅSES KOMFURET OP:

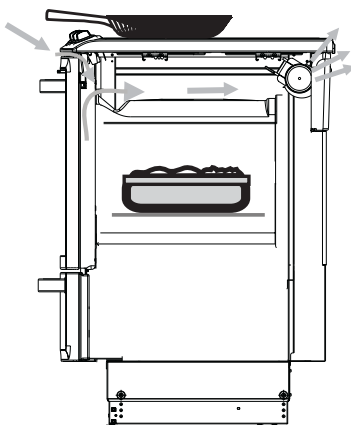
Tryk knappen ind mod panelet og drej den  
med uret til den ønskede funktion.



## Køleventilator

Komfuret er forsynet med en køleventilator.  
Ventilatoren skal holde produktet køligt.

Køleventilatoren starter, når ovnen  
anvendes. Når alle knapper står på nul,  
standser ventilatoren automatisk.

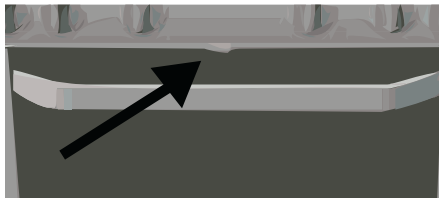


---

## Ovnlågens børnesikring

Ovnlågens børnesikring gør det sværere for børn at åbne lågen. Ved leveringen er sikringen slået til, men den kan slås fra, hvis det ønskes.

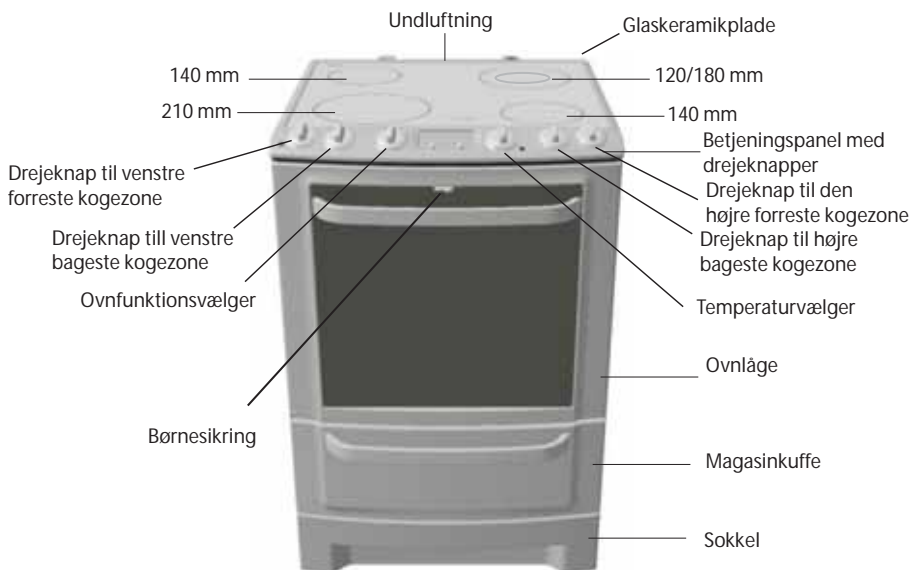
- SÅDAN ÅBNES LÅGEN  
Skub sikringen mod højre for at åbne lågen.
- SÅDAN SLÅS SIKRINGEN FRA  
Kontroller, at ovnen ikke er varm!  
Skub sikringen mod højre, tryk den ned og skub den lidt længere mod højre, tryk på knappens venstre del.
- SÅDAN SLÅS SIKRINGEN TIL  
Skub sikringen mod højre og nedad.



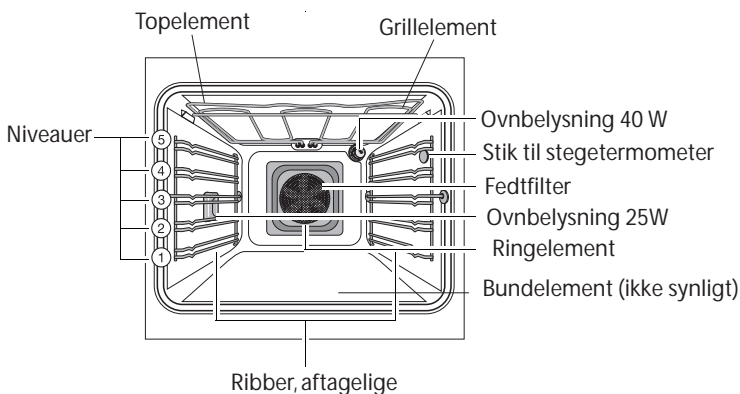
---

# Produktbeskrivelse

## Komfuret



## Ovenn



---

# Før komfuret anvendes første gang



## Brænd ovnen ren



Hold børn under opsyn! Komfuret bliver meget varmt. Husk at fjerne emballagen inden i ovnen

Inden du anvender ovnen første gang, skal du brænde den ren. Sørg for en god ventilation ved at starte emhætten eller ved at åbne et vindue.

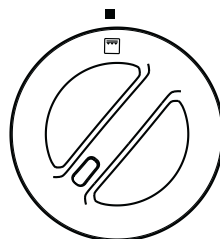
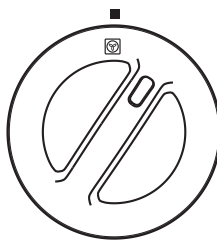
Gør som følger:

- 1 Åbn ovnlågen og fjern alt tilbehør fra ovnen.
- 2 Luk ovnlågen. Sæt ovnen til varmluft . Stil temperaturknappen på 200 °C.
- 3 Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time.
- 4 Skift til grillfunktion. Indstil funktionsknappen til maks. grill .
- 5 Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 30 minutter.
- 6 Drej funktionsknappen til 0 og stil temperaturknappen på 0.
- 7 Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
- 8 Rengør ovnen, lågen og ovnens ribber med varmt vand og opvaskemiddel. Tør ovnen af

Ovnen kan fortsat lugte lidt i den første tid, den anvendes. Det påvirker ikke madens smag, og det er ikke sundhedsskadeligt.

## Rengør tilbehøret

Vask plade, bradepande m.m. i varmt vand med opvaskemiddel. Skyl, og tør tingene af.

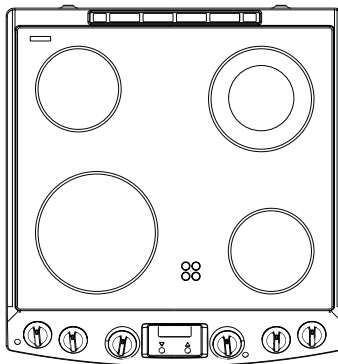


---

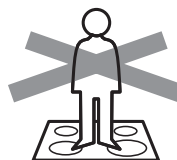
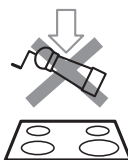
# Sådan anvendes den glaskeramiske plade

Den glaskeramiske plade har fire kogezone. Når du tænder for en zone, lyser den i en bestemt tid, afhængigt af hvilken indstilling du har valgt på knappen. Selv på den højeste indstilling slukker zonen ind i mellem for at forhindre overophedning.

Varmeindikatoren har fire lamper, en for hver zone. Lampen lyser, hvis zonen er varmere end ca. 55 °C, også selv om der er slukket for den.



Pladens glas tåler varme, kulde og temperaturchok, men er følsom over for slag. Pladen kan revne, hvis der falder en krydderikværn eller et krydderiglas ned på den. Stå aldrig på pladen.





Anvend aldrig en revnet overplade eller et komfur.

Sukker og rester med højt sukkerindhold som f.eks. marmelade samt smeltet plastik og folie skal fjernes umiddelbart (og helst mens overpladen stadig er varm) for at undgå skader på overpladen.

Der skal altid være nogen til stede, når der friturekoges, smeltes fedt, paraffin eller andet letantændeligt. I tilfælde af brand stilles komfurets knapper på 0, og der slukkes for emhætten. I tilfælde af brand stilles komfurets knapper på 0, og der slukkes for emhætten. **KVÆL ILDEN MED ET LÅG**, anvend aldrig vand.

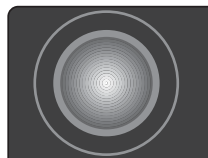
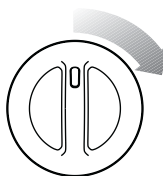
Sørg for, at der ikke er sand, sukker eller salt på kogeområdet. Sand kan ridse. Sukker og salt kan ødelægge den glaserede plade. Tør altid kogeområdet af, inden det sættes på den glaserede plade. Den farvede dekoration på selve glaseringspladen kan blive slidt og ridset, når den anvendes.

---

## Kogezonerne

Knapperne til kogezonerne går fra 0–12, hvor 12 giver den højeste varme. Gør som følger, hvis du vil anvende de forreste eller de bageste zoner i lille størrelse:

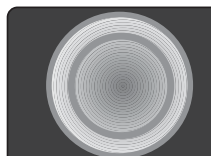
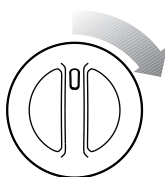
- 1 Drej knappen til den zone, du ønsker at anvende, med uret til den ønskede indstilling.
- 2 Drej knappen mod uret til 0 efter anvendelse.



---

Gør som følger, hvis du vil anvende den bageste zonen i stor størrelse:

- 1 Drej knappen med uret forbi symbolet efter tallet 12,
- 2 drej den derefter tilbage til den ønskede indstilling mellem 12 og 1. Stil igen knappen på 0 efter anvendelse.



Du må prøve dig frem til den indstilling og den kogezone, der passer bedst til dig og dit kogegrej afhængigt af, hvad du skal tilberede. Følgende er en lille vejledning (til den korrekte varmeindstilling):

## Valg af kasserolle/stegepande

Et komfur med glaskeramisk plade stiller større krav til dine gryder end et komfur med kogeplader. Følgende er værd at tænke på:

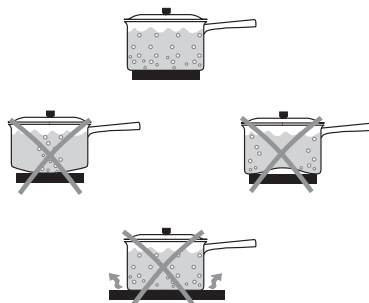
- Undersøg grydernes bunde. Gryder med konveks (udadbuet) bund glider let på den glaskeramiske plade og giver dårlig varmekontakt.
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvglignende flager på pladen. Fjern flagerne med det rengøringsmiddel, der fulgte med komfuret ved levering.
- Kasseroller og kander i glas eller emaljeret med groft mønster slider, hvis de trækkes frem og tilbage, mere på pladen end gryder af andre materialer.
- Undgå at bruge lakerede kasseroller. Lakflagerne kan løsne sig og brænde fast på pladen.



---

For at spare tid og dermed energi bør den plane del af kasserollens/stegepandens bund være:

- mindst lige så stor som zonen. Med en for lille bund brænder evt. overkog let fast på pladen.
- finmønstret.
- let konkav (indadbøjet), da den planerer lidt ud ved opvarmning.



Når du skal købe en ny kasserolle, er det mest hensigtsmæssigt at vælge en rustfri model med sandwichbund, dvs. en bund med lag af forskellige metaller.

## Spar energi!

- Brug låg, så halveres energiforbruget (i forhold til tilberedning uden låg).
- Brug gryder med plan bund. Derved spares 25% af energiforbruget (sammenlignet med energiforbruget ved en ikke plan bund).
- Hold pladen ren og tør. Smuds og væske hindrer varmeoverførslen mellem gryden og varmezonen.
- Sluk for varmezonen, og lad maden blive færdig på eftervarmen.
- Damp- og trykkogning sparer også energi.



---

# Sådan anvendes ovnen

Ovnen har aftagelige ribber med fem riller.

## Udtrækkelige bagepladeskinner



For at forhindre ridser under transporten leveres de udtrækkelige bagepladeskinner med en beskyttelsesfilm. Fjern beskyttelsesfilmen inden brug. I modsat fald kan den brænde fast og beskadige bagepladeskinnerne.

---



OBS! Kontroller, at komfurets tippesikring er monteret. Se side 8

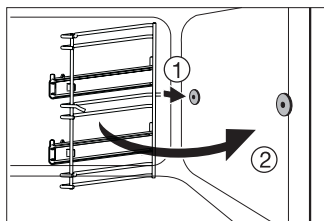
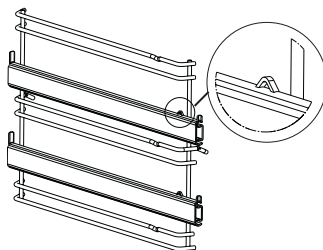
---

De udtrækkelige bagepladeskinner erstatter de normale ovnskinner, der er monteret i ovnen ved levering af komfuret (gælder for store ovne). De består af to skinner, som kan trækkes ud. Pladen, bradepanden og risten lægges ovenpå skinnerne. Til at holde pladen på plads findes der en styrepind (se tegning).

Anvendelse af de udtrækkelige skinner letter madlavningen. Når du f.eks. skal overhælde en steg eller røre i pommefrites, trækker du blot bradepanden ud på skinnerne.

### Montering af skinnerne

Tag først ovnskinnerne ud, som sidder i ovnen (se side 39). Ved montering skal bagepladeskinnerne først fastgøres i det inderste hul (1) og derefter i de yderste (2). Tryk til.



SØRG FOR, AT STYREPINDEN VENDER UDAD OG FREMAD.



Skinne skal være skudt ind, når ovnlågen lukkes.

---

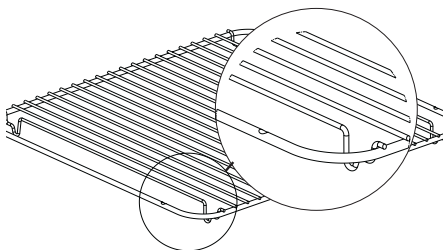
---

## Brug af rist, bradepande og plader

Det er vigtigt, at ovnrysten, bagepladen eller bradepanden ligger fast mellem stopperen i forkanten og bagkanten på skinnerne for at forhindre, at de falder af skinnerne. Placer bagepladen/bradepanden/risten i bagkanten, og fastgør den mod forkanten. Styrepinden havner i en rille under bagepladens/bradepandens kant, således at pladen/bradepanden holdes på plads. Skinnerne skal være skudt ind, når risten/pladen/bradepanden lægges på. Der opnås størst stabilitet på bagepladen, hvis den affasede kant vender ind mod ovnen. Træk forsigtigt i tilbehøret under anvendelse, så plader/bradepander/riste eller forme ikke falder ned fra skinnerne. Maks. belastning 20 kg.

## Bruke stekeristen

Ved anvendelse af risten, anvendes styrepinden ikke. Risten har en markering på oversiden. Den markering skal vende fremad (mod lågen), når risten anvendes. Under anvendelsen skal alt, hvad der lægges på risten, anbringes bag ved markeringen. Ellers er der risiko for, at den forreste del ikke bliver gennemstegt. Risten kan placeres i bradepanden. Der må maks. lægges 10 kg på risten.



OBS! Sørg for, at styrepinden hæftes fast under bagepladens/bradepandens kant, og at bagepladen/bradepanden hviler på skinnen. Ellers kan den falde af skinnen, når den er trukket ud. Når du løsner bagepladen/bradepanden i udtrukket tilstand, skal skinnerne skydes tilbage, for at ovnlågen kan lukkes. Brug grydelapper, da skinnerne er varme.

---

---

## Ovnens funktioner

Ved samtlige funktioner lyser den gule kontrollampe på kontrolpanelet under opvarmning. Den slukkes, når den ønskede temperatur er nået (den tændes og slukkes, når termostaten slår til og fra). Du vælger ovnfunktion ved at dreje funktionsknappen til symbolet for den ønskede funktion (se nedenfor).

OVNEN HAR FØLGENDE FUNKTIONER:



### **Varmluft**

Varmluftsblæser med det omgivende element tilkoblet.



### **Over/undervarme**

Øverste og nederste element



### **Tærte-/pizzafunktion**

Bundelement, ringelement og blæser tilkoblet



### **Turbo Maks. grill (gratinerings)**

Maks. grill (grillelement og øverste element) og blæser



### **Maks. grill**

Grillelement og øverste element



### **Belysning**

---

# Korttidstimer og stegetermometer

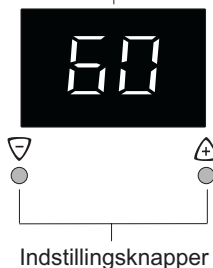
## KORTTIDSTIMER

Anvendes som almindeligt minutur.





## STEGETERMOMETER

Sådan indstilles en centrumstemperatur for f.eks. kød.

Tids- eller temperaturdisplay



## Generelle anvisninger

- KORTTIDSTIMEREN aktiveres ved at trykke på enten  eller  . Derefter indstilles den ønskede tid med knapperne  og  .
- Displayet blinker i ca. 5 sek., efter at den ønskede tid er indstillet. Den indstillede tid begynder nu at tælle ned.
- Signalet afbrydes ved at trykke på en af knapperne.
- STEGETERMOMETERET aktiveres automatisk, når det sættes i udtaget i ovnen.

OBS! DER KAN KUN ANVENDES EN FUNKTION AD GANGEN

---

## Stegetermometer

Når den indstillede centrumstemperatur er nået, lyder der et signal.

**OBS! OVNEN SLUKKES IKKE AUTOMATISK!**

Udtaget til termometeret er dækket af en knap for at beskytte det mod stænk. Når stegetermometeret har været brugt, dækkes udtaget med knappen, når ovnen er kølet af.

Det er en god ide at anvende stegetermometeret ved over-/undervarme.

Du skal tænke på to temperaturer:

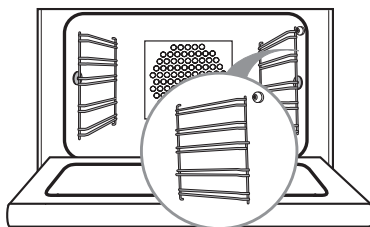
- Ovnens temperatur: se stegetabellen side 30.
- Centrumstemperaturen: se stegetabellen side 30.



Bemærk: Du må kun bruge det medfølgende termometer! Køb et magen til, hvis det er nødvendigt at få et nyt!

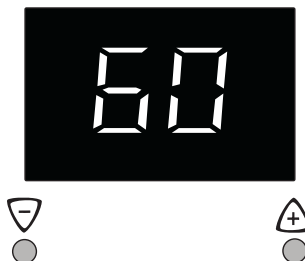
---



1. Før helst termometerets spids helt ind i det, der skal steges eller grilles, så spidsen befinder sig midt i kødet.
2. Sæt termometerets stik i udtaget på ovnens sidevæg, til det sidder rigtigt.
3. Indstil den ønskede ovnfunction og temperatur.



En forudindstillet temperatur vises i displayet.

Temperaturen vises først fra 30°C og op.



4. Indstil den ønskede temperatur med knappen  eller .



Efter ca. 5 sekunder vises den aktuelle centrumstemperatur i displayet.



Der lyder et signal, når den ønskede temperatur er nået.

Tryk på en tilfældig knap for at slukke for signalet.

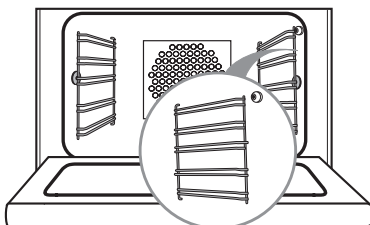


**OBS! OVNEN SLUKKES IKKE AUTOMATISK!**







Advarsel! Stegetermometeret er varmt!  
Vær forsigtig, når du rører ved det!

5. Træk termometerets stik ud af udtaget og tag kødet ud af ovnen med termometeret i.
6. Sluk for ovnfunktionen og temperaturen.





---

Gør, som følger, for at afl köttet ur ugnen med termometern instucken.

- Du kan se den indstillede temperatur ved at trykke en gang på  eller .
- Hvis du trykker flere gange på  eller , kan du ændre den valgte temperatur senere.

## Minutur

Denne funktion giver kun signal og kan også anvendes, uden at ovnen er i gang.

1. Tryk på en tilfældig knap.  
I displayet blinker "00".
2. Indstil den ønskede tid inden for 5 sek. med  knapperne  og (maks. 99 min). Efter 5 sekunder viser displayet den resterende tid.



Når tiden er løbet ud, vises "00", og der lyder et signal i 2 minutter.

3. Signalet afbrydes ved at trykke på en tilfældig knap.





---

## Praktisk anvendelse



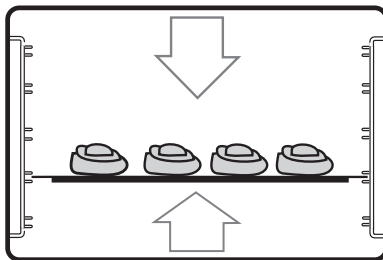
Anbring aldrig aluminiumsfolie, bradepande eller plader direkte på ovns bund. Hvis der blokeres for undervarmen, kan emaljen blive beskadiget på grund af overophedning. Ovnens bliver varm under brug, HOLD BØRN UNDER OPSYN.

Pladen kan slå sig (blive skæv) ved temperaturskift og/eller hvis maden (f.eks. pizza) placeres ujævnt. Pladen får sin normale form, når den køler af.

Hvordan benytter du bedst ovns forskellige funktioner? Neden for får du praktiske råd og tips til, hvordan du bedst anvender ovns forskellige funktioner til forskellige typer tilberedning:

### Bagning

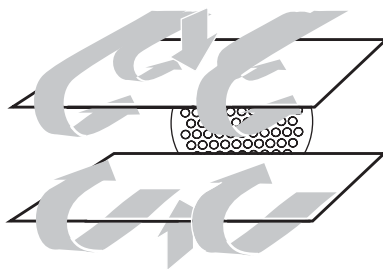
Hvis du bager bløde kager, kan du prøve, om de er bagt, ca. 5 minutter før tiden løber ud. Så har du mulighed for at forkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften samt formens materiale, farve, form og størrelse.



### PRINCIPPER FOR VARMLUFT

Lofts- samt et ringelement rundt om blæserne opvarmer luften, som derpå spredes gennem luftkanaler i ovns bagvæg. Den varme luft cirkulerer i ovnen, inden den efterfølgende suges ind gennem blæsergitteret.

Varmen overføres hurtigt og effektivt, hvilket som oftest indebærer, at du kan bruge en lavere ovntemperatur end ved over/undervarme. Sænk temperaturen med 15-20%, hvis der i opskriften står, at du skal



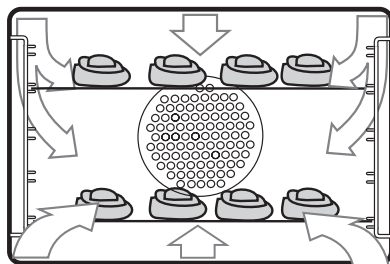
---

anvende en temperatur på mellem 160 og 225°C. Jo højere temperatur, des mere skal den sænkes. Ved temperaturer over 225°C er det bedre at anvende over/undervarme.

### Bagning med varmluft

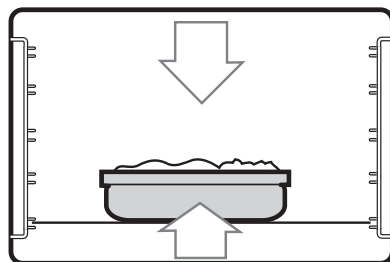
Med VARMLUFT kan du bage mere rationelt, da to plader i ovnen på samme tid giver en samlet bagetid, der er kortere. Overfladen kan dog blive uregelmæssigt brun, især hvis brødet ikke er hævet færdig.

Blev resultatet ikke, som du regnede med? Læs "Praktiske Råd og Tips" på s. 46, hvor du finder tips til, hvordan du løser dine bageproblemer.



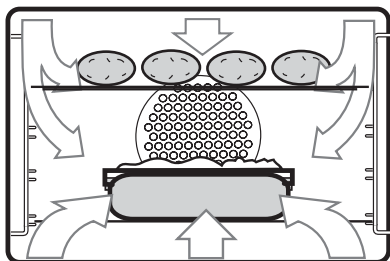
### Madlavning

Følg anbefalingerne i tabellen.



### Madlavning med varmluft

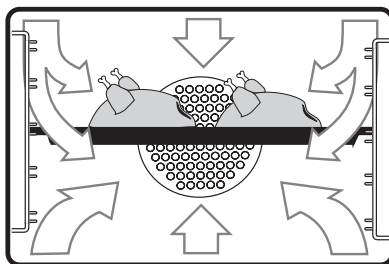
VARMLUFT bruges til madlavning på flere niveauer samtidigt, f.eks. kødrand, frikadeller i bradepande og tilberedning af hele måltider: forret, hovedret og dessert. Sørg for at vælge retter, der kræver samme temperatur. Hvis retterne kræver forskellige tilberedningstider, indsættes de i ovnen, så de bliver færdige i den ønskede rækkefølge.



## **Stegning**

Ovnstegning er behagelig og praktisk, både ved OVER-/UNDERVARME og VARMLUFT. Moderne ovne er meget velisolerede. Dette bevirker, at der bliver en høj relativ fugtighed i ovnrummet, hvorfor det ikke er nødvendigt at hælde vand i bradepanden. For at skyen ikke skal branke, anbefales det at lægge stegen i et ovnfast fad, der svarer til stegens størrelse og hælde max 2 dl vand ved.

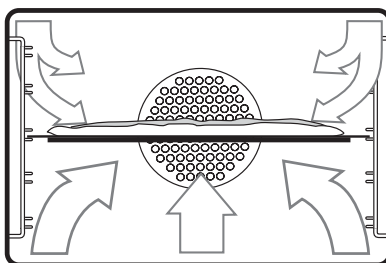
Ved brug af stegepose, klip det ene hjørne af, før den anbringes i ovnen. Derved undgår man at brænde sig på varm damp, når posen åbnes.



## **Tærte-/pizzaindstilling**

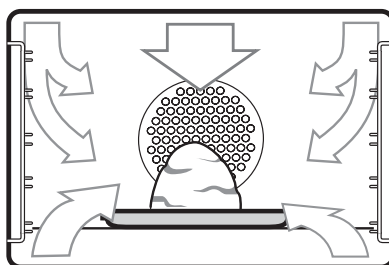
Denne funktion er velegnet til tilberedning af tærter, gratiner eller pizza. Ved tilberedning af pizza, placeres pizzaen på den midterste rille. Anvend en bageplade i stedet for en bradepande for at forhindre, at kanterne bliver svedne.

Ved anvendelse af lyse forme eller glas-forme placeres retten i den nederste del af ovnen, og ved anvendelse af mørke forme med f.eks. non-stick-belægning placeres retten i midten af ovnen.



## **Turbo Maks. grill (gratinerer)**


Med turbo maks. grillning laves maden hurtigere og den får en jævnere farve, end hvis du bruger grillfunktionen. Grilllementet giver farve, samtidigt med at blæseren får den varme luft til at cirkulere og varme. Egner sig fint til "høje" retter, der skal have farve hele vejen rundt.

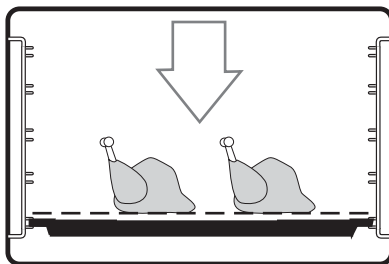


## Maks. grill


Tid og resultat afhænger af størrelsen, marmoreringsen, formen, mængden og temperaturen på det, der skal grilles. Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og gris) bliver ikke lige så farvemættet som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier forbedrer farven, men øger også risikoen for, at overfladen bliver brændt.

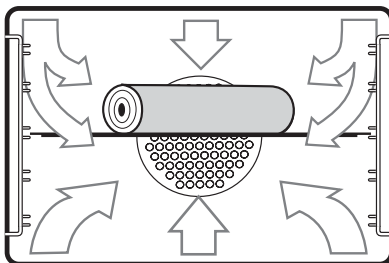
Det bedste resultat fås, når kødet ikke kommer direkte fra køleskabet og ind under grillen. Tør kødet af, læg det på risten og krydr det efter ønske. Anbring en bradepande, gerne beklædt med folie, under risten for at opfange eventuelle stænk af fedt. Svinekoteletter, bøffer, fiskefileter o.l. placeres øverst i ovnen, mens f.eks. tykke ribben placeres nederst i ovnen.

Indstil funktionsknappen på  og termostatkappen på den ønskede temperatur, maks. 250 °C. Begynd at grille efter 3-5 minutters opvarmning. Hold godt øje med ovnen og kom vand på mindst en gang. Hvis maden grilles i for lang tid, bliver den tør, kedelig og i værste fald brændt. Ovnlågen skal være lukket under grillningen.









## Optøning

Sæt funktionsknappen på . Ved optøning af kød, fisk, glaseret eller fyldt bagværk f.eks. roulade skal termostatkappen stå på nul. Riste/plader kan anbringes i flere riller, hvis der er meget, der skal til optøning. Det er ikke muligt at angive tid, men prøv at stikke i det.



# Bagetabel

De angivne bagetider er kun vejledende.








	°C 	Rille 	minutter 	°C 	Rille 
<b>Bløde kager</b>					
Frugtkager	150-170	1	70-80	140-150	1
Kager	160-180	1	45-60	150-160	1
Muffins	220-225	3	10-20	160-170	1+4
<b>Tærter</b>					
Roulade	225-250	3	6-10	200	3
Mørdejsbunde	170-180	3	20-30	150-160	1+4
<b>Småkager</b>					
Mørdejskager	170-180	3	10-15	150-160	1+4
Brune kager	220-225	3	8-12	160-170	1+4
Butterdejskager	180-200	3	20-30	160-180	1+4
<b>Madbrød</b>					
Formbrød	190-210	1	30-40	170-190	2
Landbrød	175-225	2	35-45	180-190	1+4
Hulkager og svenske tekager	200-225	3	12-18	180-190	1+4
Lyse kuvertbrød	200-225	3	8-15	190-200	1+4
Mørke kuvertbrød	190-210	3	14-20	180-190	1+4
Pitabrød	250-275	2-3	6-8		
<b>Franskbrød</b>					
Boller	225-250	3	8-10	180-190	1+4
Stænger/kranse	180-200	2	25-35	170-180	3
<b>Ovnretter</b>					
Kartoffelgratin	225	1	45-50	180-200	1+4
Ovnpandekager	200-210	2	20-35	180-190	3
Deep pan pizza	210-220	1	16-20		

## Placering i ovnen

Ovnen har fem riller (se tegningen).



# Stegetabell

	°C 	Rille 	minutter 	°C 	°C 	Rille 
<b>Kød</b>						
Roastbeef, rød	125	2	55-75	50-55	120	2
Roastbeef/oksesteg, rød	125	2	75-85	55-60	120	2
Roastbeef/oksesteg, rosa	125	2	90-120	65	120	2
Oksesteg, gennemstegt	125	2	100-130	70-75	120	2
Skinkesteg	170	2	90-105	80	160	2
Kamsteg med ben	170	2	105	85	160	2
Ribben, tykke	175	2	90	-	165	1+4
Sprængt skinke i folie	170	2	60-70	73-75	160	2
Lam/kalvesteg, rosa	170	2	90	70	160	2
Lam/kalvesteg, gennemstegt	170	1	105	75	160	2
Farsbrød	170	2	60-70	75-80	160	2
<b>Fjerkræ</b>						
Hel kylling	190	2	50-60	85	180	2
Kylling/kalkunbryst, filet	220	3	-	75	200	2
Kalkun, hel eller halv	170	1	45-55	90	160	1-2
And	160	2	40-55		150	2
Gås	160	1-2	40-45		150	1-2
<b>Fisk</b>						
Kogning af fisk	100-110	2	50-70			
Foreller på ca. 200-250 g	200	3	20-25		190	3
Sandartfileter, panerede (samlet vægt ca. 1 kg)	220	3	25-30		200	3
Hel fisk, ca. 1 kg (sandart, torsk)	200	2	30-35	65	190	3
Hel laks/lakseseide, ca. 1 kg	210	2	20-25	58	200	3







Brug et ovnfast fad, der passer til kødets størrelse, så undgår du, at skyen brænder fast. Sørg for, at stegetermometerets spids er anbragt midt i kødstykket, ikke i fedt eller op mod et ben.

Når der koges fisk i ovnen, afhænger tilberedningstiden af, hvor tyk fiskens ryg er. Jo tykkere fisk, desto længere tid. Brug stegetermometeret i en hel fisk.

Centrumstemperaturen for laks er ca. 58° C og for andre fisk ca. 64 °C.

## Bagetabel (Udtrækkelige bagepladeskinner)

De angivne bagetider er kun vejledende.








	°C 	Rille 	minutter 	°C 	Rille 
<b>Bløde kager</b>					
Frugtkager	150-170	1	70-80	140-150	1
Kager	160-180	1	45-60	150-160	1
Muffins	220-225	3	10-20	160-170	1+4
<b>Tærter</b>					
Roulade	225-250	3	6-10	200	3
Mørdejsbunde	170-180	3	20-30	150-160	1+4
<b>Småkager</b>					
Mørdejskager	170-180	3	10-15	150-160	1+4
Brune kager	220-225	3	8-12	160-170	1+4
Butterdejskager	180-200	3	20-30	160-180	1+4
<b>Madbrød</b>					
Formbrød	190-210	1	30-40	170-190	2
Landbrød	175-225	2	35-45	180-190	1+4
Hulkager og svenske tekager	200-225	3	12-18	180-190	1+4
Lyse kuvertbrød	200-225	3	8-15	190-200	1+4
Mørke kuvertbrød	190-210	3	14-20	180-190	1+4
Pitabrød	250-275	2-3	6-8		
<b>Franskbrød</b>					
Boller	225-250	3	8-10	180-190	1+4
Stænger/kranse	180-200	2	25-35	170-180	3
<b>Ovnretter</b>					
Kartoffelgratin	225	1	45-50	180-200	1+4
Ovnpandekager	200-210	2	20-35	180-190	3
Deep pan pizza	210-220	1	16-20		

### Placering i ovnen

Ovnen har fem riller (se tegningen).



## Stegetabell (Udtrækkelige bagepladeskinner)

	°C 	Rille 	minutter 	°C 	°C 	Rille 
<b>Kød</b>						
Roastbeef, rød	125	2	55-75	50-55	120	2
Roastbeef/oksesteg, rød	125	2	75-85	55-60	120	2
Roastbeef/oksesteg, rosa	125	2	90-120	65	120	2
Oksesteg, gennemstegt	125	2	100-130	70-75	120	2
Skinkesteg	170	2	90-105	80	160	2
Kamsteg med ben	170	2	105	85	160	2
Ribben, tykke	175	2	90	-	165	1+4
Sprængt skinke i folie	170	2	60-70	73-75	160	2
Lam/kalvesteg, rosa	170	2	90	70	160	2
Lam/kalvesteg, gennemstegt	170	1	105	75	160	2
Farsbrød	170	2	60-70	75-80	160	2
<b>Fjerkræ</b>						
Hel kylling	190	2	50-60	85	180	2
Kylling/kalkunbryst, filet	220	3	-	75	200	2
Kalkun, hel eller halv	170	1	45-55	90	160	1-2
And	160	2	40-55		150	2
Gås	160	1-2	40-45		150	1-2
<b>Fisk</b>						
Kogning af fisk	100-110	2	50-70			
Foreller på ca. 200-250 g	200	3	20-25		190	3
Sandartfileter, panerede (samlet vægt ca. 1 kg)	220	3	25-30		200	3
Hel fisk, ca. 1 kg (sandart, torsk)	200	2	30-35	65	190	3
Hel laks/lakseseide, ca. 1 kg	210	2	20-25	58	200	3

Brug et ovnfast fad, der passer til kødets størrelse, så undgår du, at skyen brænder fast. Sørg for, at stegetermometerets spids er anbragt midt i kødstykket, ikke i fedt eller op mod et ben.

Når der koges fisk i ovnen, afhænger tilberedningstiden af, hvor tyk fiskens ryg er. Jo tykkere fisk, desto længere tid. Brug stegetermometeret i en hel fisk.

Centrumstemperaturen for laks er ca. 58° C og for andre fisk ca. 64 °C.



---

# Rengøring og vedligeholdelse

## Rengøring af komfuret

Komfuret rengøres lettest lige efter brug med en ren klud, varmt vand og lidt opvaskemiddel. ANVEND ALDRIG SKURECREME ELLER ANDRE RIDSENDE MIDLER.



Husk, at tippesikringen ikke fungerer, når komfuret er trukket ud så der kan gøres rent bag ved det.

---

## Knapper og greb

Anvend aldrig skurecreme eller andre ridsende midler som svampe med slibende overflade. Anvend kun bløde svampe eller klude.

## Rengøring af overpladen



Sukker og rester med højt sukkerindhold som f.eks. marmelade samt smeltet plastik og folie skal fjernes umiddelbart (og helst mens overpladen stadig er varm) for at undgå skader på overpladen.

---

GØR SOM FØLGER, HVIS OVERPLADEN ER MEGET SNAVSET:

- 1 Fjern pletter med barberblads-skraberen (se nedenfor).
- 2 Brug rengøringsmiddel når **rest-varmeindikatoren** er slukket. Ryst flasken og sprøjt et par smalle streger ud på pladen. Gnid pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle.
- 3 Tør det overskydende af med en fugtig klud, da det ellers ætser fast, når pladen næste gang varmes op. Tør pladen helt tør.



---

## Rakbladsskrapan



FØPBEVAR BARBERBLADSSKRABEREN UDEN FOR BØRNS RÆKKEVIDDE. Brug barberbladsskraberen forsigtigt, da barberbladet er meget skarpt.

---

Skraberen bruges til at fjerne rester fra glaskeramikpladen.

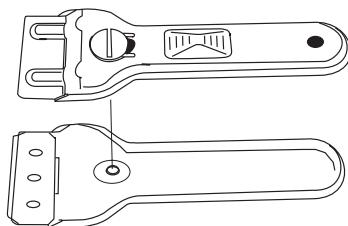
### SÅDAN ANVENDES BARBERBLADSSKRABEREN::

- 1 Træk beskyttelsen af, så barberbladet bliver synligt (SE TEGNING).
- 2 Sørg for, at barberbladet er rent og helt, da det ellers kan beskadige overpladen. Du kan købe nye barberblade hos en farvehandler.
- 3 Anbring skraberen i en vinkel på ca. 45° og skrab. Du kan trykke barberbladet hårdt mod overpladen uden at beskadige den.
- 4 Tør forsigtigt snavset af bladet med køkkenrulle.
- 5 Efter anvendelsen trykkes beskyttelsen fremad, så den dækker barberbladet. Opbevar skraberen utilgængeligt for børn.



### SÅDAN SKIFTER DU BARBERBLAD:

- 1 Åbn skraberen ved at løsne skruen helt (du behøver ikke en skruetrækker) og sæt det nye barberblad i den forreste kant.
- 2 Saml skraberen og skru skruen i igen.
- 3 Tryk beskyttelsen fremad, til barberbladet er helt dækket.



---

## Sådan rengør du ovnen

For at lette rengøringen bør ribberne eller skinnerne til pladerne tages ud, se side 39.

### Demontering af skinnerne

Hvis du vil demontere skinnerne til bagepladerne, skal du først løsne skinnerne fra det nederste hul og derefter fra de øverste huller, da der er en krog øverst. Demontering af skinnerne til bagepladerne skal ske på samme måde som demontering af ovnrubberne på siden 39.

Den katalytiske emalje på ovnvægge og loft er porøs og har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er af hård emalje, hvor det er muligt at skrabe overkog bort med en træpalel. Ovindøren består af to dele med varmereflekterende glas for at give en lavere yder-temperatur.


### KATALYTISK EMALJE

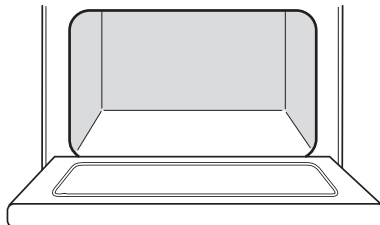


Ovnen bliver varm under brug, hold derfor børn under opsyn.

---

Snabs på den katalytiske emalje brændes delvist bort under brugen. Hvis emaljen bliver plettet, brændes ovnen ren ved højeste temperatur med over/undervarme i 30-60 minutter.

- 1 Smør den katalytiske emalje ind i håndopvaskemiddel og varmt vand. Anvend en opvaskebørste på pletterne og lad det stå i en time.
- 2 Tænd derefter ovnen på  over/undervarme på højeste temperatur.
- 3 Lad ovnen være tændt i op til tre timer.




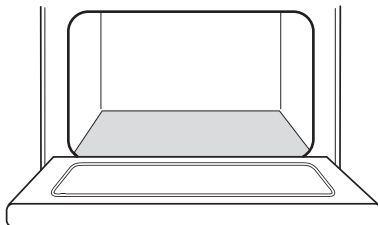
---

Brug aldrig stærke ovenrengøringsmidler eller skarpe redskaber på den katalytiske emalje.

### ALMINDELIG EMALJE

Ved kraftig tilsmudsning gør man som følger:

- 1 Spildt mad, eller overkog løsnes forsigtigt med fx. en træpalet.
- 2 Med en svamp fordeles brun sæbe, gerne flydende, over ovns bund.
- 3 Luk ovenlågen og sæt ovnen på  over/undervarme og 100°C i ca. 10 minutter.
- 4 Når ovnen er blevet kold, vaskes bunden med rent vand og tørres af. Eventuelt kan det være nødvendigt med forsigtig brug af en skuresvamp (hvid). Tør efter.



---

## Ovnlågen

---



Stå aldrig på lågens greb.

---

### NÅR OVNLÅGEN ÅBNES TÆNDES LAMPERNE, OG VARMLUFTSBLÆSEREN STANDSER

Ovnlågen består af to dele med varme-refle-  
kterende glas, der giver en lavere temperatur  
på det udvendige glas. Det indvendige glas  
kan tages af ved rengøring.

### RENGØRING MELLEM GLASSENE

---

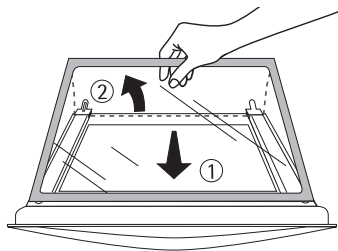


Vær forsigtig, så du ikke beskadiger  
lågens glas. Hvis der dannes revner i  
kanterne, kan det få glasset til at  
revne efter nogle opvarmninger.

---

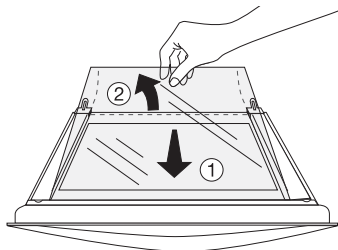
### AFMONTERING AF LÅGENS ØVERSTE GLAS

- 1 Tag fat i den øverste glasplades ned-  
erste kant, og skub den mod fjed-  
ertrykket i retning af ovnlågens greb,  
indtil den er fri forneden (1).
- 2 Løft glaspladen lidt forneden, og  
træk den ud (2).



### AFMONTERING AF LÅGENS MELLEMSKE GLAS

- 1 Tag fat om den nederste kant på de  
mellemste glasplader i rækkefølge,  
og skub dem i retning af ovnlågens  
greb, indtil de er fri forneden (1).
- 2 Løft glaspladerne lidt forneden, og  
træk dem ud (2)

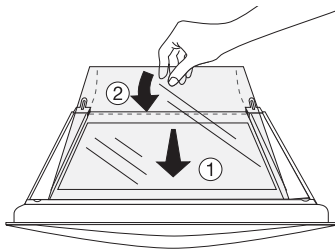


Rengør glasset.

---

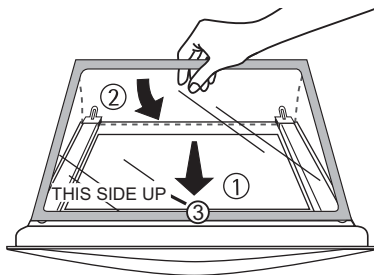
## MONTERING AF LÅGENS MELLEMSTE GLAS

- 1 Før de mellemste glasskiver i rækkefølge skråt oppefra i glasholderen i den side, hvor lågens greb befinder sig (1).
- 2 Sænk den mellemste glasskive ned, og skub den i retning af lågens underkant, indtil den tager imod under den nederste holder (2).



## MONTERING AF LÅGENS ØVERSTE GLAS

- 1 Før det øverste glas ind skråt oppefra i glasholderen i den side, hvor lågens greb befinder sig (1)
- 2 Sænk glaspladen ned. Før pladen mod fjederen på den side, hvor lågens greb befinder sig, foran fastholdelsesprofilen på lågens underkant, og skub den under fastholdelsesprofilen (2). Glaspladen skal sidde fast!



Sørg for, at teksten “This side up” vender imod grebet (3).

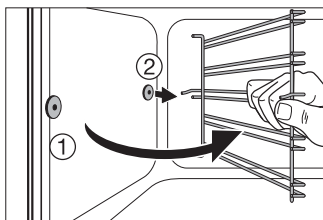
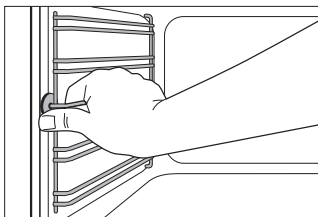
---

## Ovnens ribber

Ribberne kan tages af i begge sider, så det er lettere at gøre sidevæggene rene.

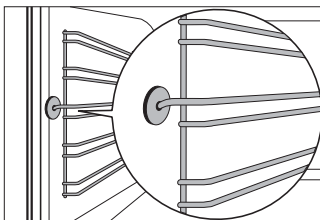
### SÅDAN TAGES RIBBERNE UD:

Træk først ribberne ud af ovnens sidevæg foran (1) og derefter bagtil (2).

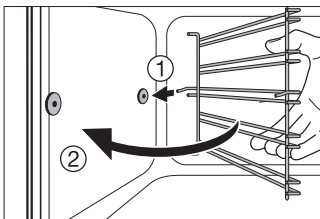


### SÅDAN SÆTTES RIBBERNE I:

Stængernes afrundede ender skal vende fremad!



Monter ovnens ribber igen ved først at sætte dem ind i det bageste hul (1) og derefter i det forreste hul så trykke dem ind (2).



## Rengøring af skinnerne til bagepladen

Løsn ribberne (se side 39). Det er lettere at fjerne snavs og fedt, hvis du lægger dem i blød i vand og opvaskemiddel. Vask dem i hånden. OBS! DE MÅ IKKE VASKES I VASKEMASKINEN. Dette fjerner alt fedt og forringer skinnernes evne til at glide.

---

## Super Clean-tilbehøret

Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og holder længe, hvis det behandles på rette måde.



OBS! Placér ikke SUPER CLEAN-tilbehøret på et varmt komfur, da det kan blive beskadiget. Tilbehøret kan tåle temperaturer op til 250°C. Varm aldrig tilbehøret op uden mad eller bagværk.

---

Vask tilbehøret grundigt af med varmt vand og opvaskemiddel, før du anvender delene første gang.

Hvis du følger disse råd og tips, vil dit SUPER CLEAN-tilbehør holde længe og blive ved med at være let at rengøre:

- Brug redskaber af plast eller træ i stedet for metal, der kan beskadige pladen.
- Husk at gryder med ru bund kan beskadige tilbehøret.
- Rengør tilbehøret med en blød svamp eller opvaskebørste i varmt vand eventuelt tilsat opvaskemiddel. Brug ikke opvaskemaskine.
- Brug aldrig ståluld eller skarpe genstande til rengøring.



---

## Ovnens belysning

---



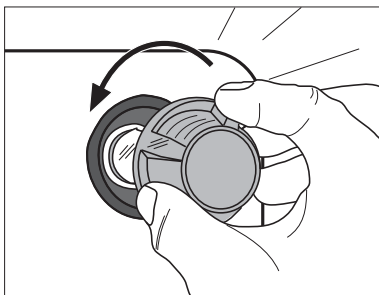
OBS! Inden du udskifter en pære, skal du nulstille alle knapper og sørge for, at strømmen til komfuret er **afbrudt**. Hvis komfuret har en ledning, skal den være taget ud. På andre komfurer afbrydes strømmen med den flerpolede afbryder.

---

**Læg en klud på ovnens bund for at beskytte både lampen og glasset.**

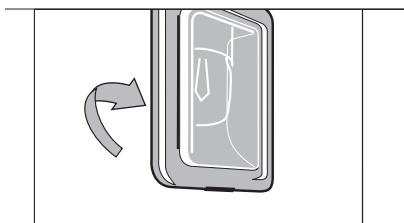
### SÅDAN SKIFTES OVNENS PÆRE/SÅDAN RENGØRES GLASSET

- 1 Kontroller, at ovnen ikke er varm.
- 2 Skru glasset af ved at dreje det mod venstre, og gør det rent.  
(SE TEGNING).
- 3 Hvis det er nødvendigt:  
Skift pæren ud med en ny mærket 230–240 V, 40 W, 300 °C, med E14-sokkel.
- 4 Monter glasset igen.

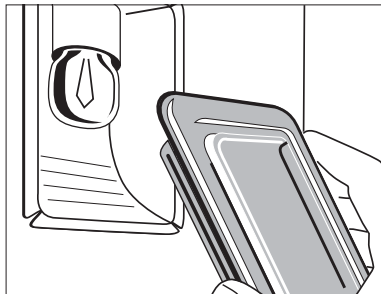


### SÅDAN SKIFTES OVNENS PÆRE PÅ SIDEN SÅDAN RENGØRES BESKYTTESGLASPLADEN

- 1 Kontroller, at ovnen ikke er varm.
- 2 Løsn og fjern ovnens ribber i venstre side (se side 39)
- 3 Løsn beskyttelsesglasset (fra siden) ved hjælp af en smal, stump genstand (f.eks. en teske), og rengør det. Hold en hånd under glasset, så det ikke falder ned på ovnens bund.
- 4 Hvis det er nødvendigt:  
Skift pæren ud med en ny med mærket 230–240 V, 40 W, 300°C, med E14-sokkel.



- 
- 5 Tryk beskyttelsesglasset fast igen, og monter ribberne.



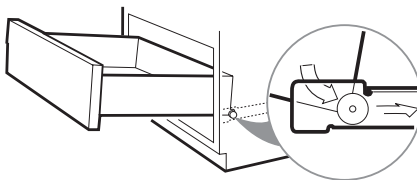
## Magasinskuffe



**OBS!** Anbring ikke kemikalier eller rengøringsmidler i magasinskuffen. Stå ikke i magasinskuffen eller på grebet.

- 
- 1 Tøm skuffen og træk den ud til ”stop”.
  - 2 Tag fat i grebet, løft det lidt opad, så skuffen går fri af spærren i den bageste kant.
  - 3 Træk skuffen helt ud.

Efter rengøringen sættes skuffens hjul igen på konsollerne (SE TEGNING). Skub skuffen ind. Løft den lidt op det første stykke, så hjulene ikke sidder fast i den forreste spærre.



---

# Tekniske data

Med reservation for ændringer. Denna apparat opfylder kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

## EKC60154

### KOMFURET

Bredde (mm): 596

Højde ved levering (mm): 900

Dybde: 595

### KOGEZONERNE EFFEKT (W)

Bageste venstre (140 mm): 1200

Bageste højre (120/180 mm): 1800

Forreste venstre (210 mm): 2300

Forreste højre (140 mm): 1200

### OVNEN

Kapacitet (liter): 54

### EFFEKT (W)

Varmluft: 2496

Over/undervarme: 2065

Tærte-/pizzafunktion: 3496

Turbo Maks. grill (gratinering): 2996

Maks. grill: 2965

OVNENS BELYSNING: 25 + 40

ENERGIKLASSE A

### ENERGIFORBRUG

Konventionel varme (min): 0,89

Varmluft (kWh): 0,79

### TILBEREDNINGSTID

### STANDARDBELASTNING

Konventionel varme (min): 43

Varmluft (min): 38

BAGEPLADENS OVERFLADE (cm<sup>2</sup>): 1450

---

# Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Hvidevare-Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service"

## Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Hvidevare-Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

## Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mechaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

---

## Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge ”Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

### FORBEHOLD:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold.

- At apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport, f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

---

# Service



Indgreb i komfuret må kun udføres af Electrolux Hvidevarer-Service eller af en serviceorganisation, der er godkendt af førnævnte. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skade på person og/eller ejendom samt forringe komfuret.

Hvis der opstår problemer med komfuret, findes der forslag til afhjælpning på s. 47 og 49. Hvis dette ikke kan afhjælpe problemet, eller der skal bruges reservedele kontaktes vort servicecenter. Brug kun reservedele leveret af Electrolux Service A/S.

## Service og reservedele

### SERVICE

Bestilles hos Electrolux Service A/S på  
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43.

### RESERVEDELE

Bestilles af

Private hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og

Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55.

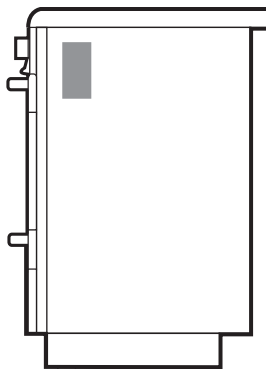
Reservedele og tillbehør kan også bestilles on-line på <http://www.electrolux.dk>.

På typeskiltet, på komfurets højre side, findes forskellige data om komfuret. Skriv disse oplysninger op her nedenfor, så de er lette at finde, hvis der bliver brug for service.

Model:

Produkt nr:

Serie. nr:



---

# Praktiske råd og tips

## Problem

## Årsag

## Løsning

*Brød og bløde kager falder sammen.*

For lav temperatur betyder, at bagværket hæver og derefter falder sammen.

Kontroller, at den indstillede temperatur passer med anbefalingerne i tabellen eller opskriften.

Brødet er ikke hævet rigtigt. Hvis brødet hæver for lang tid efter formning, falder det let sammen. Brød skal hæve ved stuetemperatur et sted uden træk. Hvis der trykkes let på dejen, skal fordybningen hurtigt forsvinde..

Kontroller, at hævetiden svarer til opskriftens angivelser.

For lidt gær eller bagepulver.

Se i opskriften, om du har brugt den rigtige mængde.

Hvis fedtstoffet/væsken er for varm, ødelægges gærens virkning.

Væsken skal være 37 ° til frisk gær. Se anvisningen på pakningen, hvis der anvendes tørgær.

*Brød og bløde kager bliver tørre.*

Tørt brød kan skyldes for lidt væske, for meget mel eller den forkerte type mel.

Se i opskriften, om du har brugt den rigtige type mel og den rette mængde mel/væske.

Hvis ovnsens temperatur er for lav, skal bagværket være for længe i ovnen og bliver dermed tørt.

Kontroller, at du har indstillet den korrekte temperatur.

---

*Madretter, brød eller kager bliver for mørke.*

Hvis temperaturen i ovnen er for høj, bliver madretter, brød og kager mørke, inden de er færdige.

Kontroller, at du har indstillet den korrekte temperatur.

Hvis maden placeres for højt oppe i ovnen ved over/undervarme, får den for megen overvarme, og det modsatte er tilfældet, hvis den anbringes for lavt i ovnen.

Se i tabellen eller opskriften, om du har valgt den rigtige placering.

*Madretter, brød eller kager bliver for lyse.*

Aluminiumsfolie, en plade eller en bradepande i ovnens bund hindrer undervarmen i at komme op.

Sørg for, at der ikke ligger noget i bunden af ovnen.

Lyse bageforme giver lysere kager end mørke forme.

Skift eventuelt ud til mørkere forme.



---

# Problemer og løsninger

Foretag aldrig indgreb i komfuret, der kan skade personer eller komfur. Nedenfor får du forslag til, hvad du selv må og kan gøre ved eventuelle problemer. Hvis du har brug for hjælp, bedes du kontakte kundeservice.

## Problem

## Årsag/løsninger

*Der er ikke strøm på komfuret*

Kontroller følgende:

- at SIKRINGEN/SIKRINGERNE er intakt/intakte
- at eventuelle STIK sidder rigtigt
- at eventuelle JORDFEILSBRYDERE er slået til

*Komfuret fungerer ikke*

Kontroller, at funktionslåsen ikke er slået til (se s. 10)

*Det tager lang tid at koge eller stege*

Kontroller, at dit kogegrej passer, har en god varmeledningsevne, og at gryder/pander har en plan bund (se s. 16)

*Ovnbelysningen fungerer ikke*

Skift defekt pære (se s. 41)

*Lågens lås fungerer ikke*

Aktiver låsen (se s. 11)

*Stegetermometeret fungerer ikke*

Kontroller, at stegetermometeret er korrekt sluttet til i ovnen. Tag det ud og sæt det i igen. Programmer den ønskede temperatur (se s. 22)

*Minuturet fungerer ikke*

Programmer en tid (se s. 24)

*F1 lyser i displayet*

*F2 lyser i displayet*

Kontakt Electrolux Service A/S på telefon 70 11 74 00

---

## Bortskaffelse



- 1 Afbryd komfuret fra stikkontakten.
- 2 Skær ledningen over så tæt på bagbeklædningen som muligt.
- 3 Slå ovnlågens lås fra for at forhindre, at børn bliver låst inde i ovnen.



